

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah/Blok	Analisis Pangan dan Hasil Pertanian		
Fakultas	MIPA	Program Studi	DIII Analisis Kimia
Kode	VKT742	Bobot sks	2
Kelompok	Prodi	Sifat Pengambilan	Pilihan
Semester Ke	V	Ketersediaan	Terbatas untuk program studi
Metode	Kelas	Media	Campuran/Blended
Rumpun Mata Kuliah/Blok	Analisis Kimia Terapan	Prasyarat	-

2. Deskripsi Mata Kuliah/Blok

Mata kuliah Analisis Pangan dan Hasil Pertanian dalam Kurikulum 2018 diberikan kepada mahasiswa semester V dengan bobot 2 kredit. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah pilihan yang ditempuh tanpa prasyarat. Sebagai pendukung mata kuliah ini, Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian diberikan pada semester IV dan merupakan mata kuliah wajib dengan harapan dapat mendukung konsep teoritis dan keterkaitan antara konsep dasar dengan penerapan di laboratorium.

Mata kuliah Analisis Pangan dan Hasil Pertanian bertujuan untuk mendukung capaian pembelajaran lulusan berupa kemampuan (*ability*) untuk berkontribusi dalam memecahkan masalah (*problem solving*) dalam lingkup pekerjaannya. Mata kuliah ini menitikberatkan pada standardisasi produk halal sebagai salah satu bahannya. Sebagai mata kuliah pada rumpun Analisis Kimia Terapan, mata kuliah ini mendorong mahasiswa untuk dapat menguasai konsep pengujian kimia untuk bahan pangan dan produk turunannya sesuai prosedur yang ditetapkan mulai dari strategi perencanaan sampel, tes dasar, analisis proksimat, analisis volumetri, analisis gravimetri, pengujian dengan metode spektrometri dan kromatografi dan melaksanakan pengendalian efek matriks.

3. Capaian Pembelajaran




Kode CPL	Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	Kode CPMK	Rumusan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
CPL5	Mampu memberikan kontribusi untuk memecahkan masalah dalam lingkup pekerjaannya.	CP1	Mahasiswa mampu menerapkan (K3) prinsip metode analisis sampel bahan pangan dan hasil pertanian
		CP2	Mahasiswa mampu menggambarkan (K3) dan menganalisis (K4) sampel bahan pangan dan hasil pertanian secara instrumental dan non instrumental sesuai dengan karakteristiknya
		CP3	Mahasiswa mampu merespon (A2), memecahkan (K4) dan mengatasi (P4) masalah terkait dengan bahan pangan dan hasil pertanian

4. Bahan Kajian dan Referensi Utama

Bahan Kajian	<ol style="list-style-type: none"> Standar keamanan pangan (AOAC, HACCP) Strategi sampling bahan pangan Analisis air Analisis karbohidrat Analisis protein Analisis lemak Analisis vitamin Analisis abu dan mineral Analisis bahan metabolit Analisis zat aditif makanan dan cemaran pangan
Referensi Utama	<ol style="list-style-type: none"> Apriyantono, A., Dedi F., Ni Luh P., Sedar N., Slamet B., 1989, <i>Analisis Pangan</i>, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor Charley, H., Weaver, C., 1998, <i>Foods, A Scientific Approach</i>. Prentice-Hall, Inc., New Jersey deMan, J.M., 1999, <i>Principles of Food Chemistry</i>, Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland Fennema, O.R., 1996, <i>Food Chemistry</i>, Marcel Dekker, Inc., New York Meyer, L.H. (1973). <i>Food Chemistry</i>, Reinhold Corporation, New York Pomeranz, Y, Meloan, C.E., 1994, <i>Food Analysis : Theory and Practice</i> 3rd Ed., Chapman and Hall, New York



- | |
|--|
| 7. Sudarmadji,S., Haryono, B., 1997, Suhardi, <i>Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian</i> , Liberty, Yogyakarta |
| 8. Winarno, F.G., 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . PT Gramedia, Jakarta |

Tanggal : 5 September 2018	Tanggal : 30 Agustus 2018	Tanggal : 24 Agustus 2018
Disahkan Oleh Dekan:	Diperiksa Oleh Ketua Program Studi:	Disiapkan Oleh Koordinator Tim Kurikulum:
		
Prof. Riyanto, S.Pd., M.Si., Ph.D	Tri Esti Purbaningtyas, S.Si., M.Si.	Reni Banowati Istiningrum, S.Si., M.Sc.